

Sremuš pogacice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **180 ml** mleka
- **1/2 veze** sremuša
- **360 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** maslinovog ulja
- **1 kašičica** soli
- **1** žumanac
- **po želji** susama, lanenog semena.

Priprema

Listove sremuša sitno iseckati. Izmešati prosejano brašno, prašak za pecivo, so, maslinovo ulje, mleko i seckani sremuš. Od te smese umesiti glatko homogeno testo.

Odmah ga razvuci u koru na podlozi prethodno posutoj brašnom. Debljina razvucene kore treba da bude oko jednog centimetra.

ašom vaditi pogacice i reati ih na pleh obložen pek-papirom.

Premazati svaku pogacicu umucenim žumancetom i posuti susamom i semenkama lana. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet